



本报记者 赵菊玲

“这口锅里炖着二十几条河豚，今天晚上有两桌客人，两天前就预订了。五一假期也有近百桌的预订量了。”江苏镇江扬中长顺河豚馆，总厨周长顺手挥大勺，大锅里奶白色的河豚汤汁沸腾翻滚。“周末堂食的客人平均每天有十来桌，要做两三百条河豚，很多都是从上海、浙江特地赶过来的。”

蒹葭满地芦芽短，正是河豚欲上时。每年春天，有着“中国河豚之乡”的扬中，吸引着络绎不绝的饕客。多措并举破解毒性、节庆活动传承文化，生态保护恢复种群，如今扬中正通过文旅融合，擦亮“中国河豚岛”品牌金名片。



正是河豚欲上时

江苏扬中探索打响“中国河豚岛”品牌

1 层层把关 给河豚解毒

江苏扬中，河豚的养殖面积近2000亩，数量达到150万尾，每年实现产值2亿元，是名副其实的“中国河豚之乡”。

扬中最大的生态水产养殖基地——江之源生态养殖基地，每年可以产出50万尾到80万尾河豚。今年春节开始，这里的河豚已经上市，最近正是销售最旺的时节。“出货价比往年上涨了15%左右，仅本地市场，每天就有一两千斤的供应。”扬中江之源生态养殖基地技术顾问朱纪坤介绍，基地日常还会供应常州、无锡、泰州等地的市场。

在很多人的印象里，河豚虽然味道鲜美，却含有剧毒，让人望而却步。近年来，扬中通过人工养殖、改良鱼饲料、去除河豚含有毒素的部位等举措，使河豚达到可安全食用的标准。“河豚毒素是一种神经毒素，存在于海洋中的嗜盐性细菌、藻类或贝类当中。河豚的习性就是在海底生活，食用大量含有毒素的菌类、藻类或贝类。”朱纪坤解释，与其他鱼类相比，河豚的牙齿比较发达，可以轻易咬碎贝壳，这些贝类主要生存在富含毒素微生物的环境中，与这些微生物共生，或以毒素微生物为食。河豚本身对毒素的耐受力较强，河豚毒素就在体内不同部位不断积累。

多年来，科研人员对河豚毒素的致毒机理开展研究，逐渐找到“破解之法”。

人工养殖的河豚从根源上改变了进食环境。基地严格控制养殖环境，会喂养特殊的鱼饲料，降低毒素的产生。河豚池底会铺满小石块，而且这些小石块缝隙比较大，有益于微生物的附着和生长，微生物起到净化水的作用，干净的水资源也能抑制河豚体内产生毒素。另外，河豚从养殖基地捕捞后，会被送到有资质的、专门的加工企业。经过筛选的河豚进入车间加工，由于河豚的毒素主要集中在内脏、眼睛和血中，因此要在加工车间“排毒”，再用LED灯照射检查是否还有残留物，以确保河豚肉没有毒素。

如今，可食用的河豚从加工到包装都经过层层把关，国家也陆续出台河豚经营标准。

2 触达美味 更传承食俗

伴随河豚上市，扬中城里餐厅一桌难求。河豚是每张桌上必不可少的佳肴，售价从一百多元到三百元不等。在扬中，河豚并非一道菜这么简单，“扬中河豚食俗”被列入第四批江苏省级非物质文化遗产保护名录，从泛舟捕捞、宰杀烹煮、上桌食用，到礼仪交往、民间文艺，扬中河豚食俗已成为极具地域性的民俗现象，涵盖江岛风土人情多个方面。

2020年，孔庆璞被评为“扬中河豚食俗”非遗项目江苏省级代表性传承人。孔庆璞在母亲的影响下，自小对烹饪有着特殊的感情，1981年他走上了研究河豚菜和河豚文化的道路，至今已四十余年，“当年野生的河豚在村头烧，村尾都能闻到香味，特别鲜香。所以自古就有个说法：‘拼死吃河豚’。”

在当地，孔庆璞做河豚的手艺堪称一绝，不过有些“儿时的味道”难以复刻。“以前做河豚之前都要祈祷，烧上一炷香。吃河豚也有很多规矩，比如邻居来家里吃河豚，一定会带5分钱硬币放在桌上。”孔庆璞说，“我当时纳闷为什么要给钱，后来才知道这是一种流传了几百年乃至上千年的民俗，就是告诉人们我是花钱来吃的，一旦有问题责任自负。”

传统食用河豚，都是采用高温解毒法。孔庆璞研究了大量的医药典籍，不断调整几十种中药配比，研制独家药汁，独创了冷分解去毒法。经过特殊药汁处理，新鲜的生河豚终于可以端上餐桌了，原本剧毒的河豚肝，也被制作成刺身，成了新晋“网红”。近年来，孔庆璞还义务给全国范围内一千多名厨师，进行河豚厨艺培训。

很多客人在河豚馆吃完，还想将美味带回家和家人分享。“我们一般不用快餐盒、打包袋，会使用防爆砂锅盛器，只要在灶上小火烧开，用竹筷在锅底轻轻拨动几下防止烧焦便可食用，这样能保持现状和原汁原味，操作也方便。”江苏镇江扬中顺河豚馆总厨周长顺介绍，砂锅河豚可以通过快递发往全国各地，“都是现做，上海大部分地区的食客只要前一天晚上7点前下单，第二天中午前就能收到鲜香的砂锅河豚。年均通过快递销售砂锅河豚4千尾，其中发往上海的约占10%，目前价格大约350元一尾。”

喜欢河豚的外地食客也可以选择真空包装的河豚预制菜。打开加热时还能添加草苳、竹笋等配菜，保留鲜美的同时，满足更多个性化需求。

3 放归鱼苗 护绿水青山

不久前，第19届扬中河豚文化节启动，将一直持续到5月1日。开幕当天，扬中开展增殖放流活动，2万余尾鱼苗被放归长江，包括1500公斤的草鱼、鲢鱼等四大家鱼以及5000余尾小河豚。

增殖放流活动，是扬中市多年来保护长江生态的常态之举，已连续开展22年。自2002年以来，扬中市累计向长江放流珍贵鱼种约2300万尾，有效促进了长江渔业资源的恢复，促进人与自然的和谐发展。

如今，漫步在扬中的江堤上，昔日撒网捕鱼景象已杳无踪迹，江水潺潺流淌，不时泛起粼粼波光，呈现出一幅“水清鱼畅、岸绿景美”的多彩画卷。

“江里的鱼明显多了，例行巡江的时候，常常能看到有鱼跃出江面。”扬中市农业综合执法大队一中队中队长顾明荣介绍，渔业增殖放流在助力长江生态恢复、保护生物多样性等方面起着至关重要的作用，坚持多年放流的成效已经显现，根据对长江鱼类资源及其多样性监测，长江扬中段渔业种群结构已得到一定程度的恢复。

扬中坚持“禁捕+放流”双管齐下，保护长江渔业资源。长江禁捕以来，随着43个沿江探头定点监测、两架无人机不定时巡视以及“护鱼员”队伍流动巡防、“早钓夜钓”联合打击“多位一体”防管体系的建立，扬中实现了对禁捕水域的全天候实时监控。

“2021年以来，扬中共立案查处长江违法垂钓450余起，非法捕捞7起。”顾明荣说，扬中市农业综合执法大队还会同公安等执法管理部门加大对已清理养殖项目内的违法垂钓、非法捕捞等违法行为的查处力度，确保禁捕水域“管得住”，退捕水域“管得稳”，维护水域生态平衡。

在不少当地人看来，河豚之于扬中的意义，是一种从古至今传承的习俗文化。扬中打造“中国河豚岛”，不仅要传承先民留下的记忆和文化，更要立足当下，用对生态的敬畏、人与自然和谐共处的智慧，去创造更加灿烂辉煌的河豚文化。